



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Sigaro

Puro



2 uova
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
1 bicchiere zucchero semolato
5 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
Per interno;
1,5 bicchieri di marmellata

- # Le uova si rompono in una ciotola profonda. Sopra si pizzica lo zucchero. Si miscelano con miscelatore finchè lo zucchero si scioglie.
- # Sopra si aggiungono latte e il burro. Dopo aver impastato per un pò si aggiungono vaniglia metà della farina, lievito polverante così si impastano poi si aggiunge l'altra metà della farina.
- # L'impasto si rilascia a riposare per 10 - 15 minuti.
- # L'impasto riposato si divide in 22 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre come dimensione di piattino dolce.
- # Si mette marmellata tutte le parti dell'impasto aperte. Per non esagerarsi al di fuori la marmellata, dai fianchi si piegano e si fanno il rullo.
- # Dopo aver preparato tutti sigari così, si filano nel vassoio oliato. Sopra non si mette nessun materiale.
- # Il vassoio si infila nel forno riscaldato a 170 gradi. Si cucinano i panini rimangono bianchi.

Nota: Sigaro è un trattato tra panino e biscotto. Il tempo di resistenza è durevoli.